

НИЗЬКОКАЛОРИЙНІ ПРОБІОТИЧНІ СПРЕДИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Ткаченко Н.А.¹, Некрасов П.О.², Касьянова А.Ю.¹

¹Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

²Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Сьогодні на українському та світовому ринках широко представлені спреди, які відносять до комбінованих продуктів харчування. На ринках країн Євросоюзу спреди позиціонують як продукти здорового харчування. В Україні, на жаль, споживачі не розглядають спреди як основу здорового харчування, оскільки у процесі їх виробництва підприємства молокопереробної та олійно-жирової галузей часто використовують замітники молочного жиру, які містять підвищену кількість транс-ізомерів ненасичених жирних кислот (вище нормованих значень, які згідно з [1] не повинні перевищувати 8 %). Тому актуальним завданням сьогодення є розробка технологій та рецептур спредів профілактичного призначення зі збалансованим жирнокислотним складом із використанням рослинних олій.

Згідно концепції розвитку асортименту вершково-рослинних спредів, яка передбачає кілька пріоритетних напрямків [2], було науково обґрунтовано рецептури низькокалорійних спредів зі збалансованим жирнокислотним складом. Масову частку жиру у продуктах рекомендовано встановити 50 %. Регулювання жирнокислотного складу спредів передбачено за рахунок заміни 63...65 % молочного жиру сумішшю високоолеїнової соняшникової та гарбузової олій у співвідношенні (3,8...4,2):1,0. Для забезпечення необхідних структурно-механічних та реологічних властивостей готових продуктів, а також для покращення їх сенсорних характеристик, до рецептури спредів як стабілізатори структури були введені сухе знежирене молоко, вівсяне борошно для дитячого харчування та емульгатор PS 101 у оптимальних концентраціях (10, 2 та 1 % відповідно). Внесення до жирової фази продуктів великої кількості рідких рослинних олій знижує їх стійкість до окиснення. У зв'язку з цим запропоновано використовувати ефективну композицію антиокислювачів (вітамін А + вітамін Е), яка забезпечує стабільність жирової фази спредів протягом нормативного терміну зберігання – 20 діб за температури 0...5 °С. Пробіотичні властивості спредів обумовлені введенням до їх складу активізованих у знежиреному молоці монокультур *B. animalis* Bb-12.

Література:

1. ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирів. Технічні умови». – Чинний від 01.07.2006. – К.: Держспоживстандарт України. 2007. – 18 с.
2. Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд / Л.В. Ипатова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 396 с.